

Menus



Lundi 29 octobre :

- Poisson pané*
- Épinards en gratin
- Saint Nectaire AOP
- Fruit bio



Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et jus de fruit



Mardi 30 octobre :

- Batavia et tomme de brebis
- Tajine d'agneau
- Semoule bio



Cocktail de fruits au sirop

Goûter : Pain complet, fromage fondu et jus de fruit

Mercredi 31 octobre :

- Steak haché VBF
- Purée de potiron
- Mimolette
- Clémentines



Goûter : Muffin double choc et lait



Menu végétarien

Vendredi 02 novembre :

Carottes râpées bio



Omelette bio au fromage

Frites

Yaourt bio à la fraise



Goûter : Baguette bio, confiture et lait chocolat



Jeudi 01 novembre :

FERIE



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.

Les menus proposés par la Caisse des Ecoles peuvent être modifiés selon les besoins du service. Ils sont disponibles sur le site internet de la mairie. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

Selon l'approvisionnement, veau d'origine UE / Volaille et Porc : France / Agneau origine UE et/ou Pays Tiers- Comme stipulé dans notre cahier des charges. *Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous nos poissons enrobés sont > ou = à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.

